福祉施設利用者も従事
県産小麦100％でパン作り
奥州市・ぱん日和



【胆江南】奥州市胆沢の「ぱん日和」では、就労継続支援B型施設の利用者がパンを製造し、販売している。県産小麦を使用し、地元に愛される店舗づくりを目指す。

同店では施設利用者10人がパンの成形や焼き上がったパンの袋詰めなどを行う。菊地るみ子店長(49)は「働きやすいように、作業内容を分かりやすく説明することを心がけている」と話す。

食パンやサンドイッチのほか、ラスクなどが店頭に並ぶ。「前日に中種を作ることで、日がたっても柔らかいパンに仕上がる」と菊地店長。県産小麦「銀河のちから」と「ゆきちから」を配合する。

菊地店長は「月に1度、土日も営業している。ぜひ足を運んでほしい」と話す。

（高橋花音）

写真共有アプリ「インスタグラム」で営業日などの情報を発信中

※この記事は、農業共済新聞 岩手版（令和８年10月３週号）に掲載された記事を、発行元の許可を得て転載しています。